

BAB V. KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan *resistant starch* tipe III ubi jalar ungu (prebiotik) berpengaruh terhadap pertumbuhan bakteri *Lactobacillus acidophilus* dan berpengaruh nyata terhadap total asam tertitrasi, nilai pH, total padatan, kandungan protein dan tidak berpengaruh terhadap kadar antosianin dari yoghurt sinbiotik yang dihasilkan.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan uji organoleptik yaitu pada produk D dengan penambahan *resistant starch* sebesar 3%. Panelis menyukai yoghurt sinbiotik perlakuan D dengan nilai penampakan 4,17, konsistensi 3,77, aroma 3,83 dan warna 3,07. Yoghurt sinbiotik terbaik perlakuan D memiliki kadar protein 1,01%, total padatan 34,42 %, pH 4,97, total asam tertitrasi 0,71 %, dan bakteri asam laktat $1,8 \times 10^9$ cfu/ml.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, terdapat saran yang dapat dilakukan untuk penelitian selanjutnya, yaitu adanya penambahan susu skim dalam pembuatan yoghurt sinbiotik untuk meningkatkan kadar proteinnya.

